

# 王明煌紅圓桌舊食光 揭辦桌進化史



中華日報

更新於 1天前 • 發布於 1天前



斜槓總舖師王明煌出了《紅圓桌舊食光》一書。(觀旅局提供)

記者施春瑛/台南報導

斜槓總舖師王明煌師承有辦桌南霸天之稱的阿勇師，他從學徒做起至出師，再重拾書本修讀研究所，搖身一變為嘉南藥理大學餐旅管理系名師，不僅有豐富的辦桌經驗，還有完整的學術背景，更出了《紅圓桌舊食光》一書。

市長黃偉哲表示，《紅圓桌舊食光》是王明煌以自己的研究所論文為基礎，再擴充訪談彙集而成，精采呈現傳統的辦桌文化與辦桌進化史，辦桌從最初的鄰里互助開始，到後來走向分工化，再進化從吃粗飽到吃奇巧，並且轉型室內化及服務升級。在電影《總舖師》帶動風潮下，台菜復興，復刻辦桌復古美學，讓辦桌從傳產業趨向細緻化。

觀旅局長林國華表示，《紅圓桌舊食光》書中也詳實記錄了阿勇家餐飲集團成功的事蹟，阿勇師引領辦桌業創新求變的先鋒，率先引進行動廚房、及電腦管理系統，推行電子資訊化，還有廚房全面設置紫外線燈殺菌等業界創舉，引領風潮。

江湖一點訣，阿勇師卻不藏私，把換骨通心鰻、雞仔豬肚鱉、布袋雞、紅燒魚翅羹、五柳枝鮮魚等經典台菜食譜作法完全揭露，書中同時細數陳天賞、陳亞家、郭長庚、郭春發和郭雨澤父子、蔡裕峰等台南總舖師的精湛手藝及對老台菜料理文化的獨特見解，透過味蕾的層次記憶與經典台菜的製作解析，讓饕客一窺台南獨特的辦桌飲食文化。